Art. Nr. 03454

D — **Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit, diese Anleitung aufzubewahren.**

UK — **In case there are any queries, complaints and warranty claims it is necessary to retain these instructions.**

F — **Il est nécessaire de conserver cette notice pour d'éventuelles questions, réclamations et pour faire valoir la garantie.**

E — **Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía es necesario conservar estas instrucciones.**







ELO-Stahlwaren
Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstraße 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Telefon: +49 (0) 6706 – 914 0
Fax: +49 (0) 6706 – 914 222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de

Schnellkochtopf-Anleitung

Praktika Plus XS

Model ASC18 (2,7l)







D UK F E





Inhaltsverzeichnis/Contents/ Contenu/ Sommaire





Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Bitte beachten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- **Lesen Sie sich alle Anweisungen durch.**
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Nutzen Sie gegebenenfalls einen Handschutz.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist.
- In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Schnellkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Öffnen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Schnellkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
- Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher.

- Füllen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind:



- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Schnellkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- Halten Sie Verpackungs- und Schutzfolien von Kindern fern, es besteht Erstickungsgefahr
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Geben Sie bei Weitergabe des Schnellkochtopfes an Dritte immer die Anleitung mit





D

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres neuen Schnellkochtopfes. Mit diesem Schnellkochtopf haben Sie nun die Möglichkeit, durch die beiden optimalen Techniken des verkapselten Sandwichbodens und dem System des Deckels, Ihre Nahrung optimal zuzubereiten. Trotz des schnellen Garens werden alle Vitamine, Mineralstoffe und der Geschmack erhalten.

Abbildung und Lieferumfang

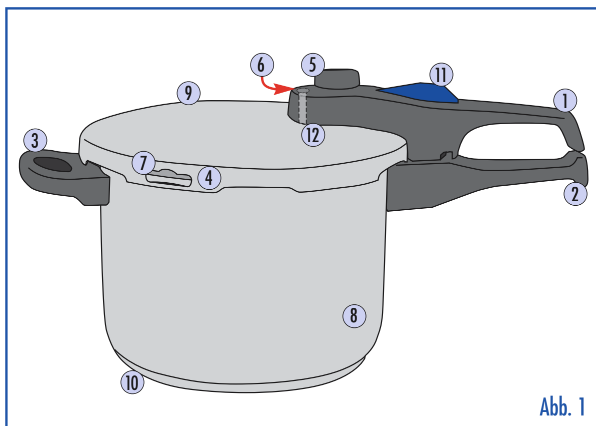


Abb. 1

1. Deckelstiel
2. Topfstiel
3. Gegengriff
4. Gummidichtung (innen)
5. Druckregelungsventil
6. Sicherheitsventil
7. Sicherheitsöffnung
8. Topf
9. Deckel
10. Kapselboden
11. Entriegelungsknopf
12. Silikondichtung (Deckelinnenseite)
13. Schraubenschlüssel (ohne Abb.)

Sicherheit

Das System des Schnellkochtopfes verleiht einen hohen Grad an Sicherheit. Es ist darauf zu achten, dass der Deckel richtig schließt, nur dann funktioniert das System. Der Topf verfügt über einen zweistufigen Druckregler, der den von Ihnen gewählten Druck reguliert, sowie über ein im Deckelgriff eingebautes Sicherheitsventil (siehe Abb. 2). Bitte beachten: Den Topf nur bis zur maximalen Füllhöhe (siehe Innenmarkierung) füllen.

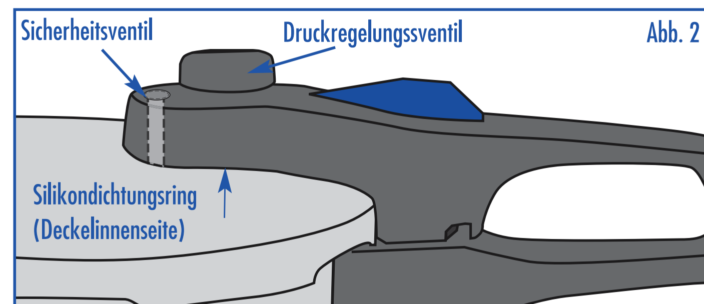
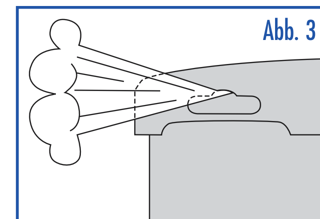


Abb. 2

Bei einem übermäßigen Druckanstieg wird der Gummiring durch eine Aussparung im Deckelrand (Abb. 1, 7) herausgedrückt und der Druck kann entweichen (siehe Abb. 3).


Abb. 3

Alle aufgeführten Punkte (außer 7, 10 und 11) sind als Ersatzteile erhältlich.

03454_PraktikaPlusXS D-UK-F-ES_2013-02-11.indd 6-7 2/11/2013 8:13:13 AM





Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Schnellkochtopf gründlich mit heißem Wasser gereinigt, gespült und sofort abgetrocknet werden.

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen.

Zum besseren Öffnen und Schließen des Deckels empfiehlt es sich, den Gummiring mit etwas Speiseöl einzufetten.

Wenn im Schnellkochtopf der entsprechende Druck erzeugt werden soll, der das Garen der Speisen beschleunigt, muss dieser eine Mindestmenge an Flüssigkeit enthalten (Wasser, Brühe usw.).

Bei der Zubereitung von Speisen mit **starker Schaumbildung** darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.

Wir empfehlen Ihnen bei der Zubereitung von Püree, Eintopf, Suppen usw. den **Topf vor dem Öffnen leicht zu schütteln.**

Hinweise zum energiesparenden Kochen

Um wertvolle Energie beim Kochen zu sparen, sollten Sie folgende Tipps beachten:

- Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des Topfes größer ist als die Herdplatte, nicht umgekehrt; dies kann bis zu 15% Energie einsparen.
- Nutzen Sie die Töpfe wenn möglich immer mit Deckel, dies spart bis zu 20% Energie.
- Nutzen Sie die Nachwärme von Elektro-Kochplatten. Schalten Sie ca. 10 Minuten vor Garende ab. Dies kann bis zu 10% der Energie einsparen.

Topf schließen

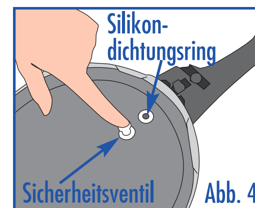
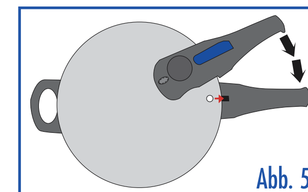


Abb. 4

Bitte überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen vor dem Schließen des Topfes.

Die Öffnung des Druckregelungsventils (siehe Abb. 4) muss sauber und das Sicherheitsventil darf nicht verklemmt sein. Letzteres können Sie prüfen, indem Sie mit dem Finger auf den Stöpsel des Sicherheitsventils drücken (siehe Abb. 4).
Lässt sich der Stöpsel nach innen drücken, so funktioniert das Sicherheitsventil korrekt. Wenn der Stöpsel nicht nachgibt und verklemmt ist, muss er gelockert und gereinigt werden, wie auf Seite 12 beschrieben. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, und zwar so, dass die Markierung auf dem Topfstiel (schwarzer Punkt) mit der Markierung „0" auf dem Deckel in einer Linie liegt (siehe Abb. 5). Drücken Sie anschließend den Deckel leicht nach unten und drehen Sie ihn, bis beide Stiele übereinanderstehen.


Abb. 5

Nun ist der Schnellkochtopf optimal verschlossen. Stellen Sie nun am Druckregelungsventil den gewünschten Druck ein: Hoher Druck (II), niedriger Druck (I) (siehe Abb. 6)

Modellnummer	ASC18-2.7
Durchmesser	Ø 18 cm
Nennvolumen	2.7 L
Arbeitsdruck	I 60Kpa II 100Kpa

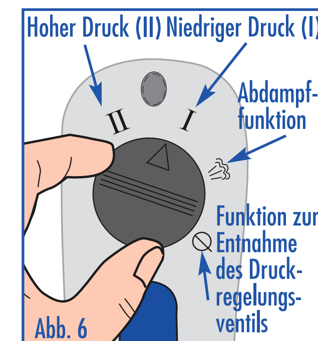


Abb. 6





D

Beginn des Kochvorganges

Wir empfehlen, bei Beginn des Kochvorganges die Energiequelle auf den höchsten Punkt zu stellen, damit im Topf so schnell wie möglich der gewünschte Druck erreicht wird. Bitte beachten Sie, dass Sie den Schnellkochtopf nicht über die im Innenbereich angegebene Füllhöhe („Maximum“) befüllen. Das Gargut könnte sonst beim Kochen das Ventil beschmutzen.

Das Sicherheitsventil wird durch den Druck, der im Topf entsteht, nach oben gedrückt und blockiert den Entriegelungsknopf. Der unter Druck stehende Topf kann nicht geöffnet werden.

Sobald Dampf aus dem Druckregelungsventil austritt, bedeutet dies, dass im Schnellkochtopf genügend Druck vorhanden ist. Sie können nun die Wärmequelle kleiner stellen, sodass der Druck jedoch erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht. Von diesem Zeitpunkt an wird die Garzeit gemessen.

Topf öffnen

Schalten Sie zuerst die Energiezufuhr ab und reduzieren den Druck.

Es gibt zwei Öffnungsmethoden, den Deckel zu öffnen:

(1) Langsame Abkühlung:
Schalten Sie die Energiezufuhr ab. Lassen Sie der Topf normal an der Luft abkühlen, bis der Verriegelungsstift sinkt. Dann können Sie den Deckel öffnen, indem Sie den Schiebeschalter vorwärts schieben und den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die beiden O-Markierungen sich aufeinander richten (siehe Abb. 7).

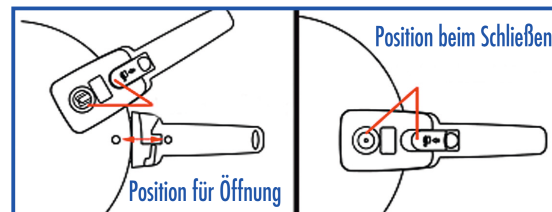


Abb. 7

(2) Schnelle Abkühlung:
Stellen Sie den Dampfdruckkochtopf unter den Wasserhahn, spülen Sie den Topf langsam mit Kaltwasser, bis der Verriegelungsstift sinkt (siehe Abb. 8). Dann kann der Deckel wie beschrieben geöffnet werden (siehe Abb. 7).

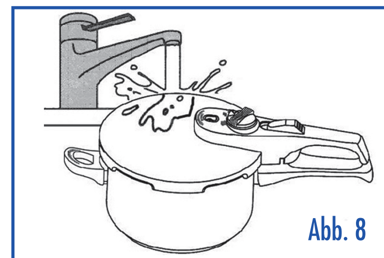


Abb. 8

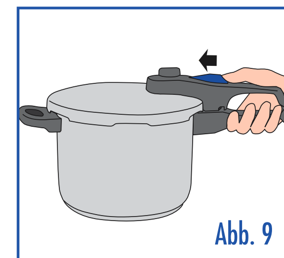


Abb. 9

Bemerkung: Spülen Sie den Topf nicht zu stark, um zu vermeiden, dass Wasser über das Sicherheitsventil oder/und Druckregelventil in den Topf hinein gelangt. Nach dem Öffnen sollte der Schieberiegel im Anschlag bleiben. Wenn er in die Schließenposition zurückkehrt, schieben Sie ihn bitte wieder vorwärts bis Anschlag, ansonsten kann der Deckel nicht richtig auf dem Topf sitzen (siehe Abb. 9).





Achtung:

Öffnen Sie den Topf nicht, solange der Verriegelungsstift nicht gesunken ist. Der Topf steht noch unter Druck. Beim Öffnen des Topfes tragen Sie bitte Handschuhe, um Verletzung zu vermeiden.
Bei breiigen Lebensmitteln, wie z. B. Reisbrei, dicke Suppe usw., sollte der Topf vor der Öffnung leicht geschüttelt werden, damit die Luftblasen beseitigt werden. DEN DECKEL NIE GEWALTSAM ÖFFNEN!

Reinigen des Sicherheitsventils

Zum Reinigen des Sicherheitsventils muss die Sockelschraube gelöst werden (siehe Abb. 10). Danach kann das Sicherheitsventil herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Schraubenschlüssel.

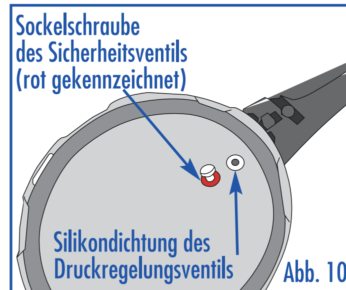


Abb. 10

Das Sicherheitsventil darf nicht zerlegt werden!

Herausnehmen des Druckregelungsventils

Um den Silikondichtungsring zu reinigen, entnehmen Sie bitte das Druckregelungsventil (siehe Abb.6, Seite 9).

Pflege und Instandhaltung

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel. Deckel und Gummidichtung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Die Gummidichtung **darf nicht mit Spülmittel gereinigt werden**. Nach dem Spülen sind Topf und Deckel gut abzutrocknen und mit umgestülptem Deckel aufzubewahren. Der Topf darf nicht mit geschlossenem Deckel weggestellt werden, da dies vorzeitige Materialermüdung des Gummis bewirkt!

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Summgeräusche können beim Kochen auf Induktionsherden auftreten. Diese sind technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Fehler des Kochgeschirrs. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.





Gesundheitshinweis

Bitte beachten Sie, dass es bei Menschen mit Nickelallergie beim Gebrauch von Edelstahl-Töpfen unter Umständen zu Komplikationen kommen kann.

WARNHINWEISE:

Die Reparatur des Dampfdruckkochtopfs darf nur von einem autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden.

Was tun

... wenn Dampf zwischen Deckel und Topf entweicht?
Dann ist die Gummidichtung defekt oder der Topf ist nicht richtig geschlossen. Ersetzen Sie eine defekte Gummidichtung. Schließen Sie den Topf korrekt (s. Kap. „Topf schließen"). Sollte die Gummidichtung nur verschmutzt sein, ist der Gummiring zu reinigen.

... wenn kein Dampf aus dem Druckregelungsventil entweicht?
Dann ist der Topf nicht richtig abgedichtet und muss dahin gehend überprüft werden. Zu überprüfen ist auch, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Möglicherweise ist zu wenig Druck im Topf vorhanden. Regeln Sie die Energiezufuhr vorsichtig /entsprechend nach. Sollte die Gummidichtung verschmutzt oder defekt sein, ist sie zu reinigen oder zu ersetzen. Einmal im Jahr sollte der Gummiring erneuert werden.

... wenn zu viel Dampf aus dem Druckventil entweicht?
Dann ist möglicherweise die Wärmequelle zu heiß eingestellt und muss schwächer gestellt werden. Es könnte auch sein, dass das Druckregelungsventil verschmutzt ist.

D

Garzeitentabellen

Die nachstehend aufgeführten Zeiten sind nur annähernd zutreffend, denn sie sind selbstverständlich von Qualität und Zustand des Gargutes abhängig.

Nach kurzer Zeit werden Sie selbst über genügend Erfahrungen verfügen und genau wissen, wie lange das jeweilige Gericht gekocht werden muss.

Tiefgekühltes Gemüse oder Fisch braucht nicht vorher aufgetaut zu werden. Es genügt die Garzeit ein wenig zu verlängern.

Suppen	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten
Bohnensuppe	•		20
Erbens-, Linsensuppe (eingeweicht)	•		12 – 15
Gemüsesuppe	•		5 – 8
Gulaschsuppe	•		15 – 20
Hühnersuppe	•		15 – 20
Kartoffelsuppe	•		6 – 8
Knochenbrühe	•		20 – 25
Reissuppe	•		8
Rindfleischsuppe	•		25 – 45

03454_PraktikaPlusXS D-UK-F-ES_2013-02-11.indd 14-15 2/11/2013 8:13:14 AM





Gemüse	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser-zugabe
Bohnen	•		8 – 11	200 ml
Blumenkohl	•		3 – 5	200 ml
Pellkartoffeln	•		17	150 ml
Salzkartoffeln	•		7	200 ml
Kohl		•	8 – 10	100 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	150 ml
Paprikaschoten		•	3 – 4	100 ml
Rotkraut	•		8 – 10	100 ml
Sauerkraut	•		10 – 15	200-300 ml
Sellerie (Knollen)	•		10 – 12	200 ml
Spargel		•	5 – 10	500 ml
Spinat		•	3	100 ml

Fleisch	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser-zugabe
Fleischrouladen (Rind)	•	10 – 12	100 ml
Geschnetzeltes	•	5 – 8	100 ml
Gulasch	•	15 – 25	100 ml
Hackbraten	•	10 – 15	150 ml
Hackfleisch	•	6 – 10	100 ml
Kalbsbraten	•	25 – 30	150 ml
Kalbshaxe	•	28 – 32	150 ml
Kalbskotelett	•	8 – 10	100 ml

Fleisch	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser-zugabe
Kalbsragout	•	15 – 23	100-200 ml
Kalbszunge	•	10-15	mit Wasser bedecken
Lammbraten	•	25 – 30	100-150 ml
Rindfleisch zum Sieden	•	35 – 45	nach Belieben
Rinderbraten	•	35 – 45	200 ml
Rinderschnitzel	•	10 – 15	100 ml
Rinderzunge	•	45 – 55	mit Wasser bedecken
Rollschinken	•	15 – 20	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (gesalzen)	•	14 – 16	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (geräuchert)	•	17 – 19	mit Wasser bedecken
Schweinebraten	•	20 – 30	100-150 ml
Schweinekotelett	•	10 – 12	mit Wasser bedecken
Schweinehaxe	•	30	200 ml
Huhn	•	20 – 30	mit Wasser bedecken
Hasenbraten	•	15 – 20	100-150 ml
Hirschmedaillons	•	5 – 10	100 ml
Rebhühner	•	12 – 20	100 ml
Reh-, Hasen-, Hirsch-, Wildschweinpfeffer	•	15 – 18	150-200 ml
Rehkeule	•	30	150-200 ml
Rehschnitzel	•	5 – 10	100 ml





Important Safety Precautions

Please remember the following safety precautions:

- **Read all instructions through carefully.**
- Never use the pressure cooker near children.
- Do not place the pressure cooker in a hot baking oven.
- Move the pressure cooker very carefully if it is currently under pressure. Do not touch the hot surfaces, use the handles and knobs. Also use an oven glove where necessary.
- Use the pressure cooker only for the purpose for which it is intended.
- Food is prepared in this cooker under pressure. You could be badly burned if you use the cooker in the wrong way. Please make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the heat source. You will find more information on this in the instruction booklet.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure that the internal pressure has been fully reduced before opening the cooker. Please refer to the instructions for further details.
- Never heat the pressure cooker without first putting water into it. If heated without water, the cooker will be seriously damaged.
- Knobs/handles which are not made of synthetic materials may become hot, always use oven gloves or similar
- Do not attempt to extinguish burning fat with water.

- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its nominal volume. If you are preparing food such as rice or dried vegetables that may swell while cooking, fill the pressure cooking no more than half of its nominal value.
- Use only heat sources which are denoted as approved in the instruction booklet:



- If you have cooked meat with the skin still intact, (e.g. ox tongue), the skin can swell under pressure. In this case, do not pierce the meat while the skin is still swollen. You could be badly burned.
- If you are preparing mushy food, please shake the pressure cooker gently before you open the lid - this will prevent hot spatter.
- Before each use, please make sure that the valves are not blocked. Please refer to the instructions for further details.
- Do not use the pressure cooker to fry food under pressure with oil.
- Never tamper with the cooker's safety systems. Details of care and maintenance which you may carry out are contained in the instruction booklet.
- Only use original spare parts for the respective model. Use pot and lid from the same manufacturer and make sure that they are compatible.
- Keep packaging films and protective sheeting away from children - There is danger of suffocation!
- Please keep these instructions.
- Always include the instructions for use when lending the pressure cooker.





UK

Introduction

Congratulations on the purchase of your new Pressure Cooker! With two advanced design features: an encapsulated sandwich base and modern closing system, your new pressure cooker is the ideal way of preparing meals. Despite the reduced cooking time, pressure cooking preserves all vitamins, minerals and flavors in food.

Figure and Scope of Delivery

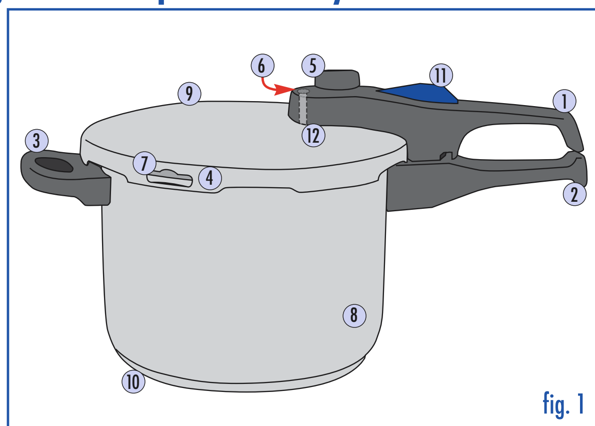


fig. 1

1. Lid handle
2. Cooker handle
3. Small handle
4. Rubber gasket (inside)
5. Pressure regulating valve
6. Safety vent
7. Safety opening
8. Cooking pot
9. Lid
10. Sandwich base
11. Opening button
12. Silicon seal (inside of lid)
13. Spanner (not shown in the figure)

Safety

The pressure cooker system is very safe. Care should be taken to ensure that the lid closes properly so that the system can function as intended. The pressure cooker has a two-level pressure regulator which regulates the pressure you have selected as well as a built-in safety vent (see fig. 2) in the lid handle. PLEASE NOTE: fill the cooker only up to the maximum filling height (see interior marking).

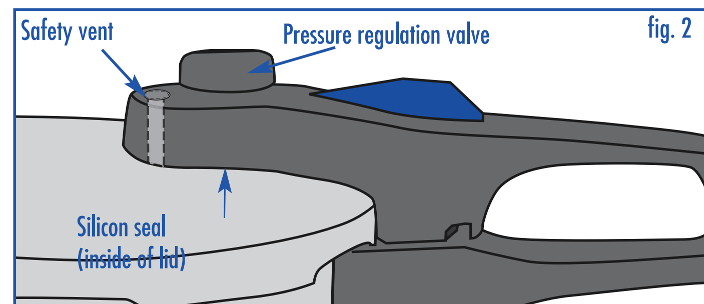
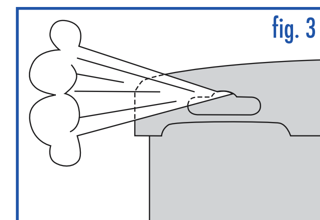


fig. 2

If the pressure increases too much, the rubber gasket is pushed out through an opening in the edge of the lid (fig. 1, no. 7), so that the pressure can escape (see fig. 3).


fig. 3

All the items marked on the diagrams (except nos. 7, 10 and 11) are available as spare parts.

03454_PraktikaPlusXS D-UK-F-ES_2013-02-11.indd 20-21 2/11/2013 8:13:15 AM





Instructions for Use

Before you use your pressure cooker for the first time, wash and rinse it thoroughly in hot water and dry immediately.

We recommend lubricating the rubber gasket with a little cooking oil to make opening and closing the lid easier.

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, Sticker and unevenness. Moving the cookware around may cause damage.

To ensure that the correct pressure to speed up the cooking process is produced in the cooker, the pot must contain a minimum quantity of liquid (water, stock, etc.).

If you are preparing a dish which creates **a lot of froth**, the pot must not be more than half full.

If you are making a puree, casserole or soup, etc., we recommend **shaking the pot gently before opening**.

Tips for energy-saving cooking

To save valuable energy when cooking, please bear the following in mind:

- Remember that the pot bottom has a larger diameter than the hot plate, and not vice-versa; this can save up to 15% energy.
- Always use the cooker with the lid on, this saves up to 20% energy.
- Make use of the after-heat of electrical hot plates. Switch off approximately 10 minutes before the cooking process is finished. This can save up to 10% energy.

UK

Closing the Pressure Cooker

Please check the safety devices before closing the pressure cooker.

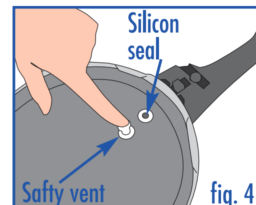
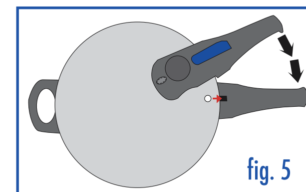


fig. 4

The pressure regulating valve opening (see fig. 4) must be clean and the safety vent must not be jammed. You can check this by pressing your finger on the safety vent stopper (see fig. 4).

If you are able to press the stopper in, the safety vent is working properly. If the stopper does not respond to the pressure and is jammed, it must be loosened and cleaned, as described on page 12. Place the lid on the cooking pot in such a way that the marking on the cooker handle (black dot) is aligned with the "0" marking on the lid (see fig. 5). Then press the lid down slightly and turn it until both handles are on top of one another.


fig. 5

The pressure cooker is now properly closed.

Now set the pressure you require on the pressure regulating valve:
High pressure (II), Low pressure (I)
(see fig. 6)

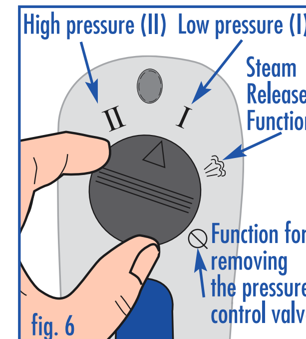


fig. 6

Model No	ASC18-2.7
Diameter	Ø 18 cm
Volume	2.7 L
Operating Pressure	I 60Kpa II 100Kpa





Starting Cooking

When you start cooking, we recommend turning up the heat source to the highest setting so that the required pressure is reached as quickly as possible in the pot. Please bear in mind that you should never fill the pressure cooker above the interior filling mark (“Maximum”). Otherwise the food being cooked could soil the valve.

The safety vent will be pressed upwards by the pressure created in the pot and will block the opening button. When the pressure cooker is under pressure it cannot be opened.

As soon as steam comes out of the pressure regulating valve, this means that there is sufficient pressure in the pressure cooker. You can now turn down the heat so that the pressure is maintained but not too much steam escapes. Timing starts from this point onwards.

Opening the Pressure Cooker

At first, switch of the electric supply and reduce the pressure.

There are two methods in order to open the lid:

(1) Slow cooling:
Switch off the energy supply. Have the cooker be cooled down normally in the air until the locking pin sinks. Afterwards you can open the lid by pushing the slide switch forward and turning the lid handle counterclockwise until the two O markings are facing each other (see fig. 7).

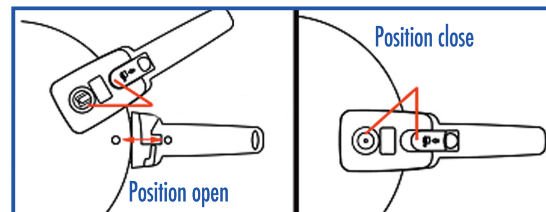
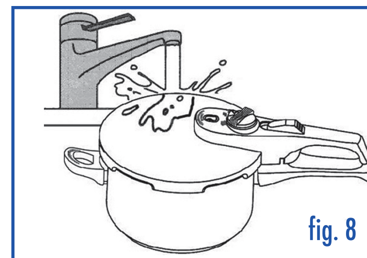
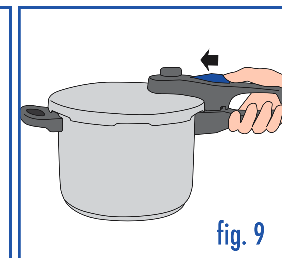


fig. 7

(2) Quick cooling:
Place the pressure cooker under the water tap and rinse it slowly with cold water until the locking pin sinks (see fig. 8). Afterwards the lid can be opened as described above (see fig. 7).


fig. 8


fig. 9

Remark: Do not rinse the cooker too strongly in order to avoid water entering the cooker via the safety valve and / or the pressure control valve. After opening the slide bar should remain in the stop position. If it returns to the close position, please slide it back until the stop because otherwise the lid will not fit on the cooker (see fig. 9).

03454_PraktikaPlusXS D-UK-F-ES_2013-02-11.indd 24-25 2/11/2013 8:13:15 AM





Attention:

If the locking pin has not sunk (the pressure is still in the cooker), you must not open the cooker. Please wear gloves when opening the cooker in order to avoid injuries.
In the case of mushy food such as rice pudding, potage etc. the cooker should be slightly agitated in order to remove the air bubbles. NEVER OPEN THE LID BY FORCE!

Cleaning the Safety Vent

To clean the safety vent, first loosen the holding screw (see fig. 10). You can then lift the safety vent out and clean it thoroughly. Use the supplied spanner for this purpose.

The safety vent may not be divided!

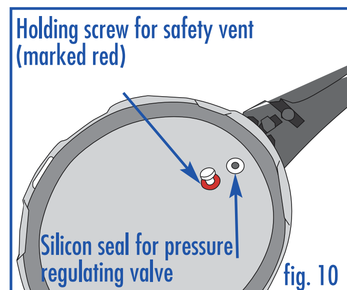


fig. 10

Removing the Pressure control valve

To clean the silicone sealing ring, please remove the pressure control valve (see fig. 6, page 23).

UK

Care and Maintenance

After use, wash your pressure cooker with hot water and a non-abrasive washing-up liquid. The lid and rubber gasket cannot be washed in a dishwasher.

With stronger, more resistant soiling we recommend to soak them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Remove limescale residue by using vinegar.

The rubber gasket must **not be washed with washing-up liquid**. After washing, the pot and the lid should be dried thoroughly and stored with the lid facing upwards. It is not a good idea to put the cooker away with the lid closed, as this will cause the rubber to deteriorate more quickly.

Basic Information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Induction stoves may sometimes produce a buzzing noise during cooking. This is due to technical reasons and does not indicate a fault of the cookware. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500°C very quickly, particularly on induction hobs.

03454_PraktikaPlusXS D-UK-F-ES_2013-02-11.indd 26-27 2/11/2013 8:13:15 AM





Health warning

Please note that persons who are allergic to nickel may suffer complications through using stainless steel pots and pans.

WARNING:

The pressure cooker may only be repaired by authorized qualified personnel.

What to do if

... steam is escaping between the lid and the pot ?
This means either that the rubber gasket is defective or the pot is not properly closed. Replace the defective rubber gasket. Close the pot correctly (see chapter "Closing the Pressure Cooker"). If the rubber gasket is just dirty, it should be washed.

... no steam is coming out of the pressure regulating valve ?
This means that the pot is not correctly sealed and this should be checked. If the pressure regulating valve is dirty, the valve should be cleaned. Check also whether there is sufficient liquid in the pot. There may be not enough pressure in the pot. Carefully readjust the energy supply as needed. If the rubber gasket is dirty or defective, clean or replace it. The rubber gasket will need replacing once a year.

... too much steam is escaping from the pressure valve?
The heat source is probably turned up too high and should be turned down. It could also mean that the pressure regulating valve is dirty.

UK

Table of Cooking Times

The times given below are only approximate, as they naturally depend on the quality and condition of the food to be cooked.

You will very quickly learn from experience and know exactly how long each dish will take to cook.

It is not necessary to defrost frozen vegetables or fish before pressure cooking, just increase the cooking time slightly.

Soups	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes
Bean soup	●		20
Pea or lentil soup (pre-soaked)	●		12 – 15
Vegetable soup	●		5 – 8
Goulash soup	●		15 – 20
Chicken soup	●		15 – 20
Potato soup	●		6 – 8
Meat stock	●		20 – 25
Rice soup	●		8
Beef soup	●		25 – 45





Vegetables

Vegetables	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beans	•		8 – 11	200 ml
Cauliflower	•		3 – 5	200 ml
Unpeeled potatoes	•		17	150 ml
Peeled potatoes	•		7	200 ml
Cabbage		•	8 – 10	100 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	150 ml
Peppers		•	3 – 4	100 ml
Red cabbage	•		8 – 10	100 ml
Pickled cabbage	•		10 – 15	200-300 ml
Celeriac	•		10 – 12	200 ml
Asparagus		•	5 – 10	500 ml
Spinach		•	3	100 ml

Meat

Meat	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beef olives	•	10 – 12	100 ml
Diced meat	•	5 – 8	100 ml
Goulash	•	15 – 25	100 ml
Meat loaf	•	10 – 15	150 ml
Mince	•	6 – 10	100 ml
Veal joint	•	25 – 30	150 ml
Leg of veal	•	28 – 32	150 ml

Meat

Meat	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Veal cutlet	•	8 – 10	100 ml
Veal stew	•	15 – 23	100-200 ml
Tongue of veal	•	15 – 10	cover with water
Lamb joint	•	25 – 30	100-150 ml
Stewing beef	•	35 – 45	to taste
Beef joint	•	35 – 45	200 ml
Beef cutlet	•	10 – 15	100 ml
Tongue of beef	•	45 – 55	cover with water
Rolled ham	•	15 – 20	cover with water
Pork (salted)	•	14 – 16	cover with water
Pork (cured)	•	17 – 19	cover with water
Pork joint	•	20 – 30	100-150 ml
Pork cutlet	•	10 – 12	cover with water
Leg of pork	•	30	200 ml
Chicken	•	20 – 30	cover with water
Hare	•	15 – 20	100-150 ml
Venison medallions	•	5 – 10	100 ml
Partridge	•	12 – 20	100 ml
Jugged venison / hare / boar	•	15 – 18	150-200 ml
Haunch of venison	•	30	150-200 ml
Venison cutlet	•	5 – 10	100 ml





Mesures de précaution importantes

Veuillez prendre en considération les points suivants:

- **Lire soigneusement les instructions.**
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne jamais mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez l'autocuiseur prudemment quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes, mais utilisez les manches et la poig née opposée. Vous pouvez également employer une paire de gants de protection.
- N'utilisez l'autocuiseur que pour la fin, pour laquelle il est prévu.
- Les aliments dans cet ustensile seront préparés sous pression. Une utilisation inappropriée pourra provoquer des brûlures à l'autocuiseur. Vérifiez que l'autocuiseur soit bien fermé, avant de le mettre sur la plaque. Vous trouverez dans cette notice des informations concernant sa fermeture.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Avant l'ouverture, assurez-vous que la pression intérieure est complètement retombée. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.
- Ne jamais surchauffer l'appareil, sans avoir préalablement mis de l'eau. Sans eau, l'autocuiseur est endommagé.
- Les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires.
- Ne pas éteindre la matière grasses en feu avec de l'eau, mais avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité. Pour cuire des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.

- Utilisez seulement les sources de chaleur mentionnées ci-dessous:



- Si vous cuisinez de la viande avec sa peau (par exemple: langue de boeuf), celle-ci peut gonfler en étant sous pression. Ne pas piquer la viande aussi longtemps que la peau est gonf lée, sinon vous pouvez vous brûler.
- Si vous préparez des aliments en bouillie, prêtez attention à ne bouger l'autocuiseur que très doucement pour éviter le giclement de la nourriture à l'extérieur, avant de soulever le couvercle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil pour frire à l'huile des aliments sous pression.
- Seul le personnel qualifié pour l'entretien peut effectuer des interventions aux systèmes de sécurité.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales conformes au modèle correspondant. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle provenant du même fabricant et assurez-vous que ces derniers sont compatibles.
- Conservez les films d'emballage et de protection hors de la portée des enfants ; il existe un risque d'asphyxie
- Conservez ces instructions.
- Si vous transmettez l'autocuiseur à des tiers, veuillez toujours leur remettre également ces instructions.





Introduction

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvel autocuiseur. Cet autocuiseur vous permet de préparer vos aliments grâce à deux techniques idéales: le fond sandwich capsulé et le système du couvercle. Bien que sa cuisson soit rapide, les vitamines, les minéraux et la saveur de vos aliments sont préservés.

Illustration et contenu de la livraison

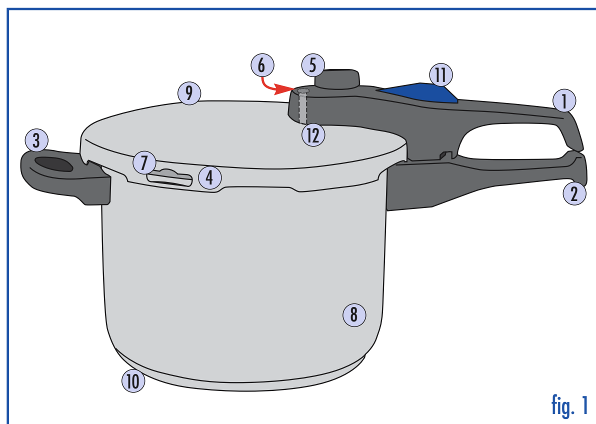


fig. 1

1. Manche du couvercle
2. Manche du pot
3. Poignée opposée
4. Joint en caoutchouc (intérieur)
5. Soupape de régulation de pression
6. Soupape de sécurité
7. Ouverture de sécurité
8. Pot
9. Couvercle
10. Fond capsulé
11. Bouton de déverrouillage
12. Joint en silicone (côté intérieur du couvercle)
13. Clé (non illustrée)

F

Sécurité

Le système de l'autocuiseur est très sûr. Il convient de veiller à ce que le couvercle soit correctement fermé. Le système peut alors fonctionner. Le pot dispose d'un régulateur de pression à deux étages chargé de réguler la pression choisie ainsi que d'une soupape de sécurité intégrée dans la poignée du couvercle (voir fig. 2). Attention: Veuillez ne remplir l'autocuiseur seulement jusqu'à son niveau maximum (voir la marque à l'intérieur).

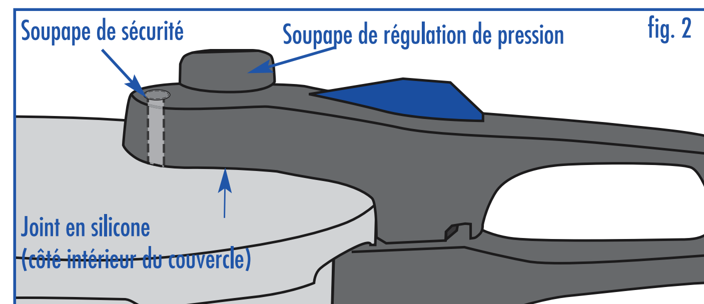
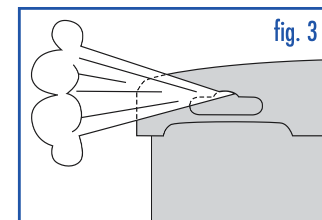


fig. 2

Lors d'une montée excessive de la pression, le joint en caoutchouc ressort par un évidement sur le côté du couvercle (voir fig. 1, ⑦) et la pression peut s'échapper (voir fig. 3).


fig. 3

Tous les éléments cités sont disponibles en pièces détachées (à l'exception de ⑦, ⑩ & ⑪).





F

Notice d'utilisation

Avant la première utilisation, l'autocuiseur doit être soigneusement lavé et rincé à l'eau chaude avant d'être séché immédiatement.
Afin de mieux pouvoir ouvrir et fermer le couvercle, il est recommandé de graisser le joint en caoutchouc avec un peu d'huile de cuisine.

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer.
Afin que l'autocuiseur puisse produire de la pression, ce qui accélèrera la cuisson des aliments, celui-ci doit contenir une quantité de liquide suffisante (eau, bouillon, etc.).
Pour la préparation de plats avec beaucoup de mousse, le pot ne doit pas être rempli au-delà de la moitié.
Pour la préparation de purée, de pot au feu, de soupes ..., nous vous recommandons de secouer légèrement le pot avant de l'ouvrir.

Informations pour une cuisson économisant de l'énergie

Pour économiser de l'énergie, lors de la cuisson, veuillez respecter les indications suivantes:

- Portez attention à ce que le diamètre du fond du pot soit plus grand que la plaque de cuisson et non l'inverse. Votre économie d'énergie pourra atteindre 15%.
- Utilisez le pot, si possible, toujours avec son couvercle, vous économiserez ainsi jusqu'à 20%.
- Utilisez la chaleur des plaques de cuisson électriques. Eteignez la plaque environ 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi l'économie d'énergie pourra aller jusqu'à 10%.

Fermeture du pot

Veuillez contrôler les dispositifs de sécurité avant de fermer le pot.

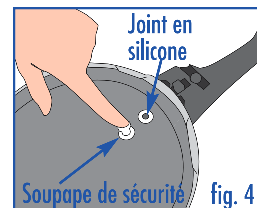
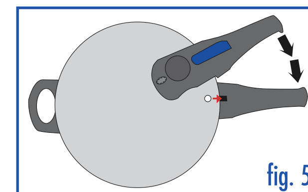


fig. 4

Pour ouvrir la soupape de régulation de pression (voir fig. 4), elle doit être propre et la soupape de sécurité ne doit pas être bloquée. Vous pouvez contrôler ce dernier point en exerçant une pression avec le doigt sur la tige de la soupape de sécurité (voir fig. 4).

Si la tige s'enfonce, la soupape de sécurité fonctionne correctement. Si la tige ne bouge pas et reste bloquée, elle doit être desserrée et nettoyée (description page 40). Placez le couvercle sur le pot de façon à ce que le repère sur le manche du pot forme une ligne avec le repère « 0 » du couvercle (voir fig. 5). Puis, appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le jusqu'à ce que les deux manches soient superposés.


fig. 5

L'autocuiseur est à présent correctement fermé. Réglez maintenant la pression souhaitée au niveau de la soupape de régulation de pression:
Haute pression (II), Basse pression (I) (voir fig. 6)

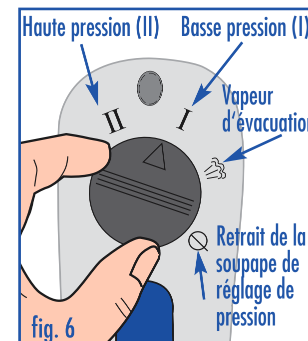


fig. 6

Numéro de modèle	ASC18-2.7
diamètre	Ø 18 cm
volume	2.7 L
la pression de fonctionnement	I 60Kpa II 100Kpa





Début de la cuisson

Nous recommandons de régler, dès le début de la cuisson, la source d'énergie sur le niveau le plus élevé, afin que la pression souhaitée dans le pot soit atteinte le plus rapidement possible. Veuillez à ce que le trait « Maximum » à l'intérieur de l'autocuiseur ne soit pas dépassé.

Si celui-ci est dépassé, votre cuisson salira la soupape de sécurité. Avec l'augmentation de la pression dans le pot, la soupape de sécurité est poussée vers le haut et bloque ainsi le bouton de déverrouillage.

Le pot, désormais sous pression, ne peut pas être ouvert. La vapeur qui sort ensuite de la soupape de régulation de pression indique qu'il y a suffisamment de pression dans l'autocuiseur. Vous pouvez alors réduire la source de chaleur de façon à ce que la pression soit maintenue en évitant que trop de vapeur s'échappe. C'est à partir de ce moment que le temps de cuisson est calculé

Ouvrir l'autocuiseur

Veuillez tout d'abord couper l'alimentation en énergie et réduire la pression.

Il existe deux méthodes pour ouvrir le couvercle:

(1) Refroidissement lent :
Couper l'alimentation en énergie. Laisser refroidir l'autocuiseur normalement, à l'air ambiant, jusqu'à ce que la goupille de verrouillage baisse. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en glissant le bouton coulissant vers l'avant et en tournant la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les deux marques 0 se trouvent face à face (voir illustration 7).

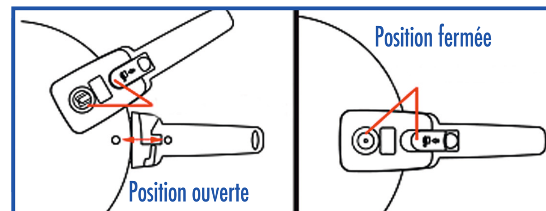
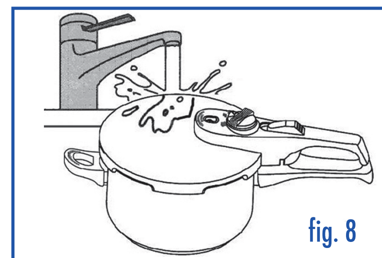
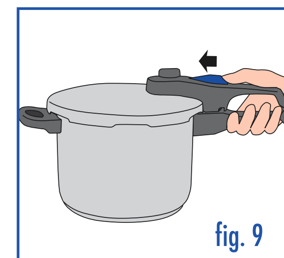


fig. 7

(2) Refroidissement rapide:
Placer l'autocuiseur sous le robinet, le rincer lentement à l'eau froide jusqu'à ce que la goupille de verrouillage baisse (voir illustration 8). Après cela, ouvrir le couvercle comme indiqué ci-dessus (voir illustration 7).


fig. 8


fig. 9

Remarque : ne pas rincer l'autocuiseur de manière trop abondante, pour éviter que de l'eau ne pénètre dans celui-ci via la soupape de sécurité et/ou via la soupape régulatrice de pression. Après ouverture, le bouton coulissant doit rester à l'arrêt. Quand celui-ci retourne dans la position de fermeture, veuillez de nouveau le faire glisser vers l'avant jusqu'à l'arrêt ; en cas contraire, le couvercle ne peut se trouver en position correcte sur l'autocuiseur (voir illustration. 9).





Attention:

Ne pas ouvrir l'autocuiseur aussi longtemps que la goupille de verrouillage n'est pas baissée.
L'autocuiseur est encore sous pression. En ouvrant l'autocuiseur, veuillez porter des gants pour éviter les blessures.
En cas d'aliments en bouillie tels que riz au lait, soupes épaisses, etc., secouer légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, pour éliminer les bulles d'air. NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE VIOLEMMENT !

Nettoyage de la soupape de sécurité

Pour nettoyer la soupape de sécurité, débloquer la vis du socle (voir fig. 10). La soupape de sécurité peut ensuite être extraite et nettoyée avec soin. Veuillez utiliser pour cela la clé livrée avec le produit.

La soupape de sécurité ne doit pas être démontée!

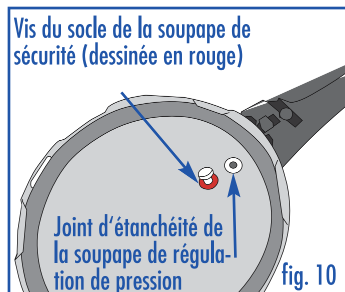


fig. 10

Déblocage de la soupape de régulation de pression

Pour laver le joint d'étanchéité, veuillez enlever la soupape de régulation de pression (voir fig. 6, page 37).

F

Entretien et maintenance

Nettoyez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle non abrasif. Ne pas mettre le couvercle et le joint en caoutchouc dans le lavevaisselle.

En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Eliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

Ne pas nettoyer le joint en caoutchouc avec du liquide vaisselle. Après le nettoyage, bien essuyer le pot et le couvercle et poser le couvercle retourné. Ne pas ranger le pot avec le couvercle fermé, cela peut entraîner une usure prématurée du joint en caoutchouc!

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Des bourdonnements peuvent se faire entendre, si vous utilisez des plaques à induction. Ces bruits sont dus à des raisons techniques et non à un défaut de l'ustensile de cuisson. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500°C notamment sur les plaques à induction.





Conseil sanitaire

Sachez que le pot en acier inoxydable peut amener des personnes, ayant une allergie au nickel, à des complications.

AVERTISSEMENT:

La réparation de l'autocuiseur ne doit être effectuée que par du personnel spécialisé et agréé.

Comment faire

... lorsque de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le pot?

Dans ce cas, le joint en caoutchouc est défectueux ou l'autocuiseur n'est pas bien fermé. Remplacez le joint en caoutchouc s'il est défectueux. Fermez l'autocuiseur correctement (voir chap. « Fermeture du pot ». Si le joint en caoutchouc est sale, il doit être nettoyé.

... lorsque aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation de pression?

L'étanchéité du pot n'est pas suffisante et doit être vérifiée. Si la soupape de régulation de pression est encrassée, nettoyez celle-ci comme décrit précédemment. Vérifiez également s'il y a suffisamment de liquide dans le pot. Il se peut également que la pression dans le pot ne soit pas suffisante. Veuillez prudemment adapter le réglage de la source de chaleur en conséquence. Si le joint en caoutchouc est sale ou abîmé, nettoyez ou remplacez-le. Le joint en caoutchouc doit être remplacé une fois par an.

... lorsqu'un excès de vapeur s'échappe de la soupape de pression?

Il est possible que la source de chaleur soit trop élevée, il faut donc la réduire. Il se pourrait également que la soupape de régulation de pression soit encrassée.

Tableaux des temps de cuisson

Les temps indiqués ci-dessous ne sont qu'approximatifs car ils dépendent bien sûr de la qualité et de l'état des aliments à cuire.

Après quelques temps, vous disposerez d'une expérience suffisante pour connaître exactement le temps de cuisson de chaque plat.

Les légumes ou les poissons surgelés n'ont pas besoin d'être décongelés au préalable. Il suffit juste de prolonger un peu le temps de cuisson.

Potages	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes
Potage aux haricots	●		20
Soupe aux petits pois, soupe aux lentilles (marinée)	●		12 – 15
Potage aux légumes	●		5 – 8
Potage au goulasch	●		15 – 20
Potage au poulet	●		15 – 20
Potage aux pommes de terre	●		6 – 8
Bouillon d'os	●		20 – 25
Potage de riz	●		8
Potage de viande de boeuf	●		25 – 45





Pommes de terre salées

Pommes de terre salées	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Haricots	•		8 – 11	200 ml
Chou-fleur	•		3 – 5	200 ml
Pommes de terre pelées	•		17	150 ml
Peeled potatoes	•		7	200 ml
Chou		•	8 – 10	100 ml
Chou-rave		•	4 – 5	150 ml
Piments doux		•	3 – 4	100 ml
Chou rouge	•		8 – 10	100 ml
Choucroute	•		10 – 15	200-300 ml
Céleri (bulbes)	•		10 – 12	200 ml
Asperges		•	5 – 10	500 ml
Epinards		•	3	100 ml

Viandes

Viandes	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Paupiettes de viande (boeuf)	•	10 – 12	100 ml
Emincé	•	5 – 8	100 ml
Goulasch	•	15 – 25	100 ml
Rôti de viande hachée	•	10 – 15	150 ml
Viande hachée	•	6 – 10	100 ml
Rôti de veau	•	25 – 30	150 ml
Jarret de veau	•	28 – 32	150 ml

Viandes

Viandes	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Côte de veau	•	8 – 10	100 ml
Ragoût de veau	•	15 – 23	100-200 ml
Langue de veau	•	15 – 10	recouvrir d'eau
Rôti d'agneau	•	25 – 30	100-150 ml
Viande de boeuf à bouillir	•	35 – 45	à votre guise
Rôti de boeuf	•	35 – 45	200 ml
Escalope de boeuf	•	10 – 15	100 ml
Langue de boeuf	•	45 – 55	recouvrir d'eau
Jambon roulé	•	15 – 20	recouvrir d'eau
Viande de porc (salée)	•	14 – 16	recouvrir d'eau
Viande de porc (fumée)	•	17 – 19	recouvrir d'eau
Rôti de porc	•	20 – 30	100-150 ml
Côte de porc	•	10 – 12	recouvrir d'eau
Pied de porc	•	30	200 ml
Poulet	•	20 – 30	recouvrir d'eau
Rôti de lièvre	•	15 – 20	100-150 ml
Médaillons de cerf	•	5 – 10	100 ml
Perdrix	•	12 – 20	100 ml
Civet de chevreuil, de lièvre, de cerf, de sanglier	•	15 – 18	150-200 ml
Gigot de chevreuil	•	30	150-200 ml
Escalope de chevreuil	•	5 – 10	100 ml





Importantes medidas de precaución

Por favor, tenga en cuenta las siguientes medidas de precaución:

- **Lea detenidamente todas las instrucciones.**
- Nunca deje la olla a presión cerca de niños.
- Nunca meta la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla tenga presión, muévala con mucho cuidado. No toque las superficies calientes; utilice los mangos y las perillas. En caso de que sea necesario, utilice un guante.
- Utilice la olla a presión sólo para el fin para el que está diseñada.
- Es esta olla se cocinan alimentos a presión. Puede sufrir quemaduras debido a un uso inadecuado de la olla a presión. Compruebe que la olla a presión está correctamente cerrada antes de ponerla sobre el fuego. Puede encontrar toda la información relacionada en las instrucciones de uso.
- Nunca abra la olla a presión utilizando la fuerza. Antes de su apertura, asegúrese de que la presión interior ha desaparecido. Puede encontrar toda la información relacionada en las instrucciones de uso.
- Nunca caliente la olla a presión sin haber puesto agua en su interior. Sin agua, el utensilio se dañará severamente.
- Los mangos/asas que no son de plástico pueden calentarse, por ello debe utilizar siempre manoplas o similares.
- En caso de combustión con llama de grasa, no se deberá extinguir con agua, sino con una manta ignífuga o un extintor de fuego adecuados.
- Nunca llene la olla a presión con más de 2/3 de su capacidad. Si va a cocinar alimentos como arroz o legumbres secas, que se hinchan durante la cocción, llene la olla a presión como mucho hasta la mitad de su capacidad.

- Utilice únicamente las fuentes de calor que se aprueban en el manual de instrucciones:



- Si ha cocinado carne con piel (como por ejemplo, lengua de buey) que pueden hincharse debido a la presión, no la muerda mientras la piel todavía está hinchada. Podría sufrir quemaduras.
- Si cocina alimentos blandos, agite a continuación suavemente la olla a presión para evitar que los alimentos salpiquen cuando abra la tapa.
- Asegúrese antes de cada uso de que las válvulas no estén obstruidas. Puede encontrar toda la información relacionada en las instrucciones de uso.
- No utilice la olla a presión para freír alimentos con aceite mediante este sistema de presión.
- Antes de cualquier uso, por favor tenga en cuenta todos los sistemas de seguridad -excepto los de mantenimiento- que vienen indicados en el manual de instrucciones.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales para el modelo en cuestión. Particularmente, utilice la olla y la tapa del mismo fabricante y asegúrese de que son compatibles.
- Mantenga la película de embalaje y protección fuera del alcance de los niños, ya que pueden comportar riesgo de asfixia.
- Conserve estas instrucciones.
- En el caso de que ceda la olla a presión a terceros, acompáñela siempre del manual de instrucciones ilustrado con la descripción del contenido.





Introducción

Le felicitamos por la adquisición de su nueva olla a presión. Gracias a la óptima tecnología de su fondo difusor encapsulado y al sistema de su tapa, usted tiene ahora la posibilidad de preparar sus alimentos de la mejor forma posible. A pesar de la rápida cocción, se conservan todas las vitaminas, los minerales y el sabor.

Ilustraciones y piezas suministradas

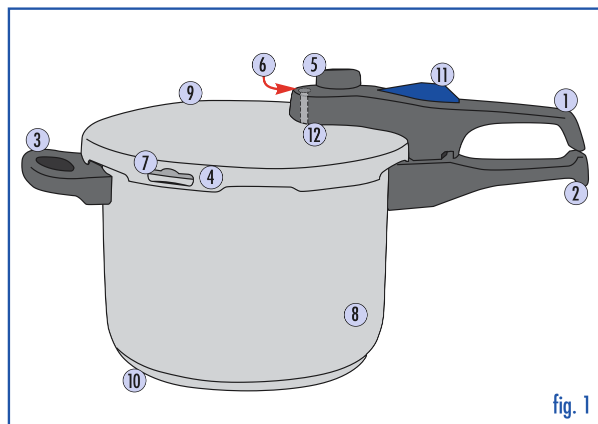


fig. 1

1 Asa de la tapa
2 Asa de la olla
3 Mango
4 Junta de goma (interior)
5 Válvula reguladora de presión
6 Válvula de seguridad
7 Apertura de seguridad
8 Olla
9 Tapa
10 Fondo encapsulado
11 Botón de liberación
12 Junta de silicona (parte interior de la tapa)
13 Botón de liberación

E

Seguridad

El sistema de la olla a presión otorga un alto grado de seguridad. Por eso es importante cerrar correctamente la tapa, simplemente para que funcione el sistema. La olla tiene un regulador de dos etapas para que usted pueda regular la presión a su elección, así como una válvula de seguridad incorporada en el mango de la tapa (véase Figura 2). Por favor, cuidado: Llenar la olla solo hasta la altura de relleno máxima (ver marca interior).

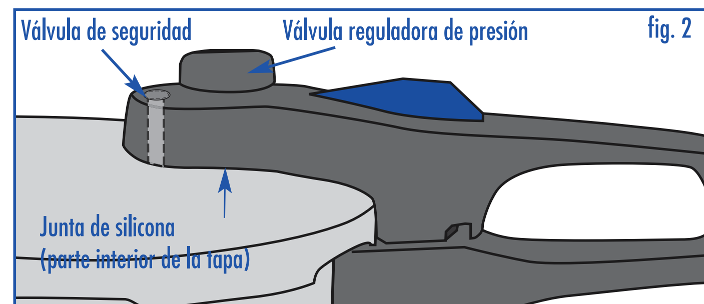
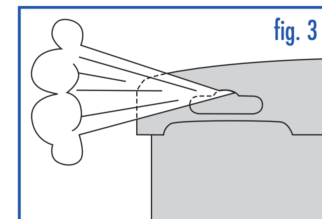


fig. 2

Si la presión aumentase excesivamente, el anillo de goma será impulsado a través de una abertura que hay en el borde de la tapa (Figura 1, 7) y permitirá que salga la presión (véase Figura 3).


fig. 3

Todos los artículos enumerados (excepto el 7, 10 y 11) están disponibles como piezas de repuesto.





E

Istruzioni per l'uso

Antes del primer uso, la olla a presión debe lavarse en profundidad, enjuagarse y secarse de inmediato.
Compruebe si en la base de la batería de cocina y en el fogón hay restos de suciedad, adhesivos o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños.
Para una mejor apertura y cierre de la tapa, se recomienda engrasar el anillo de goma con un poco de aceite de cocina.
Si desea que en la olla haya la presión adecuada para acelerar la cocción de los alimentos, debe poner en su interior la menos cantidad de líquido (agua, caldo,...) posible.
Cuando vaya a cocinar alimentos que produzcan **mucha espuma**, llene la olla solo hasta la mitad.
Le recomendamos que si cocina purés, guisos, sopas, etc., **agite suavemente la olla antes de abrirla.**

Consejos para cocinar ahorrando energía

Para ahorrar significativamente energía mientras cocina, tenga en cuenta los siguientes consejos:

- Asegúrese de que el diámetro de la olla es más grande que el del fogón, y no al revés; esta medida puede suponer un ahorro de energía de hasta el 15 %.
- Utilice siempre que sea posible la olla con la tapa para ahorrar hasta un 20 % de energía.
- Utilice el calor residual de las placas eléctricas. Apáguelas aproximadamente 10 minutos antes de que finalice la cocción. Esta medida puede suponer un ahorro de energía de hasta el 10 %.

Cerrar la olla

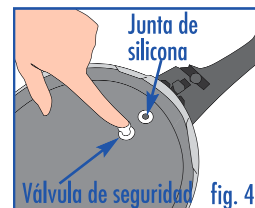
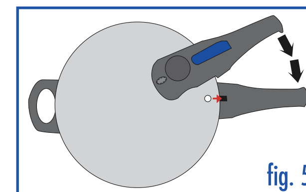


fig. 4

Por favor, compruebe el dispositivo de seguridad antes de cerrar la olla.

La apertura de la válvula reguladora de presión (véase Figura 4) debe de estar limpia y la válvula de seguridad no debe estar obstruida. Puede comprobarlo pulsando el tapón de la válvula de seguridad con el dedo (véase Figura 4).
Si el tapón se puede presionar hacia dentro quiere decir que la válvula funciona correctamente. Si el tapón no cede y está obstruido, debe aflojarse y limpiarse siguiendo las instrucciones de la página 12. Ponga la tapa sobre la olla de forma que la marca en el mango de la olla (punto negro) esté alineada con la marca "0" que se encuentra en la tapa (véase Figura 5). A continuación, presione ligeramente la tapa hacia abajo y gírela hasta que los dos mangos se unan. Ahora la olla a presión está correctamente cerrada.


fig. 5

Ajuste entonces la válvula reguladora de presión como desee:
alta presión (II), baja presión (I)
(véase Figura 6)

Número de modelo	ASC18-2.7
Diámetro	Ø 18 cm
Capacidad nom.	2.7 L
Presión de trabajo	I 60Kpa II 100Kpa

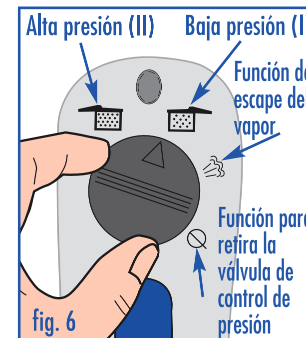


fig. 6





Inicio de la cocción

Le recomendamos que al principio del proceso de cocción ponga la fuente de energía a la mayor potencia, de forma que la olla pueda alcanzar la presión deseada lo antes posible. Por favor, asegúrese de que no ha llenado la olla a presión por encima de la altura de relleno recomendada ("máximo"). Los alimentos podrían de otro modo ensuciar la válvula.

La presión que hay en el interior de la olla empuja la válvula de seguridad hacia arriba y ésta bloquea el botón de liberación. Así, la olla con presión no se puede abrir.
En el momento en que el vapor empieza a salir por la válvula reguladora de presión esto significa que la olla ha alcanzado el nivel de presión adecuado. Entonces puede bajar la potencia de la fuente de calor, de forma que se mantenga la presión pero no salga demasiado vapor. A partir de este momento puede empezar a contar el tiempo de cocción.

Abrir la olla

En primer lugar interrumpa el suministro de energía y reduzca la presión.

Existen dos métodos para abrir la tapa:

(1) Apertura con enfriado lento:
Interrumpa el suministro de energía. Deje enfriar al aire la olla normalmente hasta que el indicador de presión descienda. Entonces puede abrir la tapa empujando el pasador de cierre hacia adelante y girando el mango de la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que las dos marcas O coincidan (véase im. 7).

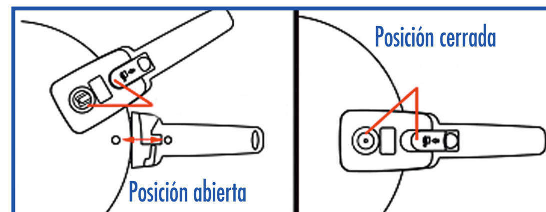


fig. 7

(2) Apertura con enfriado rápido:
Coloque la olla de vapor a presión debajo del grifo y deje correr el agua fría por encima hasta que el indicador de presión descienda (véase im. 8). Entonces se podrá abrir la tapa tal y como se ha descrito anteriormente (véase im. 7).

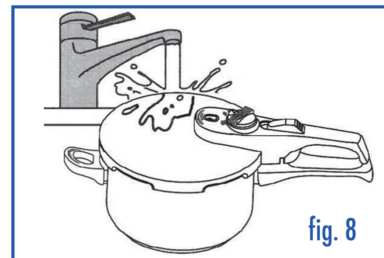


fig. 8

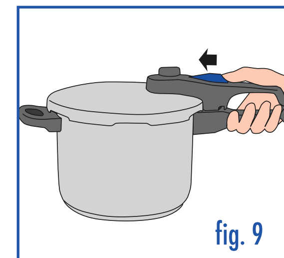


fig. 9

Observaciones: Regule la presión del agua del grifo para que sea suave y evitar así que penetre agua en la válvula de seguridad y/o en la válvula reguladora de presión. Tras abrir la tapa, el pasador de cierre debe permanecer corrido hasta el tope. Cuando se vuelva a colocar en la posición de cierre, vuelva a empujarlo hacia adelante hasta el tope, de lo contrario la tapa no podrá ser colocada de forma correcta sobre la olla (véase im. 9)





Atención:

No abra la olla hasta que el indicador de presión no haya descendido. Todavía se encuentra presión en la olla. Si el indicador de presión aún no ha descendido (lo que significa que aún hay presión en la olla) no se puede abrir la olla. Para evitar lesiones es recomendable llevar guantes a la hora de abrir la olla.
Con comidas espesas como p. ej. gachas, sopas densas, etc. debe agitarse un poco la olla antes de abrirla para eliminar las posibles burbujas de aire. ¡NUNCA ABRA LA TAPA UTILIZANDO LA FUERZA!

Limpiar la válvula de seguridad

Para limpiar la válvula de seguridad hay que, primero, sacar el tornillo que la fija (véase Figura 10). Entonces se puede sacar la válvula de seguridad y limpiarse en profundidad. Utilice para ello la llave de tuerca facilitada.

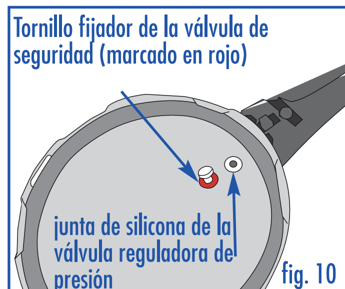


fig. 10

¡La válvula de seguridad no debe desmontarse!

Sacar la válvula reguladora de presión

Para limpiar la junta de silicona, retire por favor la válvula reguladora de presión (véase Figura 6, página 51).

Cuidado y mantenimiento

Lave su olla a presión después de cada uso con agua caliente y detergente no abrasivo. La tapa y la junta de goma no se pueden meter al lavavajillas.

Contra la suciedad pegada o persistente, deje en remojo durante un tiempo el utensilio. Limpie las manchas de cal con vinagre.

La junta de goma no se puede lavar con detergente. Después de lavarlas, seque bien la olla y la tapa y guárdelas con la tapa hacia abajo. **La olla no debe guardarse con la tapa cerrada**, ¡de lo contrario se provoca la fatiga prematura de la goma!

Indicaciones generales

Las empuñaduras atornilladas pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. Pueden presentarse sonidos de vibración en cocinas con fogones de inducción. Estos tienen causas técnicas y no son signo de una avería de la batería de cocina. Calentar como máximo a nivel medio. Especialmente en los fogones de inducción, las baterías de cocina sin alimentos para cocer y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C.





Aviso sanitario

Por favor, tenga en cuenta de que el uso de ollas de acero inoxidable puede causar complicaciones a personas que sufran alergia al níquel.

ADVERTENCIA:

Las reparaciones de la olla de vapor a presión sólo pueden ser realizadas por personal especializado.

¿Qué hacer

... si el vapor se sale entre la tapa y la olla?
Eso significa que o la junta de goma está defectuosa o que la olla no está bien cerrada. Cambie la junta de goma defectuosa. Cierre correctamente la olla (véase cap. "Cerrar la olla"). Si la junta de goma simplemente está sucia, hay que limpiar el anillo.

... si no sale vapor por la válvula reguladora de la presión?
Eso significa que la olla no está sellada correctamente y hay que volver a comprobarla. Compruebe también si hay suficiente líquido en la olla. Posiblemente hay demasiada poca presión en la olla. Regule el suministro de energía con cuidado/ como corresponda. Si la junta de goma está sucia o defectuosa, hay que limpiarla o sustituirla. Una vez al año hay que cambiar el anillo de goma.

... si sale demasiado vapor a través de la válvula de presión?
Esto probablemente significa que la fuente de calor está demasiado caliente y que hay que bajarle un poco la fuerza. También puede significar que la válvula reguladora de vapor esté obstruida.

Tabla de tiempos de cocción

Los siguientes tiempos de cocción que se especifican son aproximados, puesto que éstos verdaderamente dependen de la calidad y el estado de los alimentos.

Después de un breve período de tiempo habrá adquirido la experiencia suficiente y sabrá perfectamente cuánto tiempo hay que dejar cocer el plato elegido.

No es necesario descongelar previamente las verduras o el pescado congelados, basta con alargar un poco el tiempo de cocción.

Minestre	alta presión	baja presión	tiempos de cocción en minutos
Sopa de alubias	●		20
Sopa de guisantes o de lentejas (caldosa)	●		12 – 15
Sopa de verduras	●		5 – 8
Sopa gulasch	●		15 – 20
Sopa de pollo	●		15 – 20
Sopa de patata	●		6 – 8
Caldo de casquería	●		20 – 25
Sopa de arroz	●		8
Sopa de carne de vacuno	●		25 – 45





Verduras

Verduras	alta presión	baja presión	tiempos de cocción en minutos	agua adición
Alubias	•		8 – 11	350 ml
Coliflor	•		3 – 5	350 ml
Patatas cocidas con piel	•		17	300 ml
Patatas cocidas sin piel	•		7	350 ml
Col		•	8 – 10	250 ml
Colinabo		•	4 – 5	300 ml
Pimientos		•	3 – 4	250 ml
Col lombarda	•		8 – 10	250 ml
Chucrut	•		10 – 15	350-450 ml
Apio (tubérculos)	•		10 – 12	350 ml
Espárragos		•	5 – 10	650 ml
Espinacas		•	3	250 ml

Carnes

Carnes	alta presión	tiempos de cocción en minutos	agua adición
Roulade de carne (vacuno)	•	10 – 12	250 ml
Filetes	•	5 – 8	250 ml
Gulasch	•	15 – 25	250 ml
Carne mechada	•	10 – 15	300 ml
Carne picada	•	6 – 10	250 ml
Ternera asada	•	25 – 30	300 ml
Pierna de ternera	•	28 – 32	300 ml
Chuleta de ternera	•	8 – 10	250 ml

Carnes

Carnes	alta presión	tiempos de cocción en minutos	agua adición
Ternera para guisar	•	15 – 23	250-350 ml
Lengua de ternera	•	15 – 10	cubra con agua
Asado de cordero	•	25 – 30	250-350 ml
Carne de vacuno para guisar	•	35 – 45	a su antojo
Carne de vacuno asada	•	35 – 45	350 ml
Filete de carne de vacuno	•	10 – 15	250 ml
Lengua de vaca	•	45 – 55	cubra con agua
Jamón ahumado enrollado	•	15 – 20	cubra con agua
Carne de cerdo (curada)	•	14 – 16	cubra con agua
Carne de cerdo (ahumada)	•	17 – 19	cubra con agua
Carne de cerdo asada	•	20 – 30	250-300 ml
Chuleta de cerdo	•	10 – 12	cubra con agua
Pierna de cerdo	•	30	350 ml
Pollo	•	20 – 30	cubra con agua
Conejo asado	•	15 – 20	250-350 ml
Medallones de ciervo	•	5 – 10	250 ml
Perdices	•	12 – 20	250 ml
Corzo, conejo, ciervo o jabalí a la pimienta	•	15 – 18	300-350 ml
Zanca de corzo	•	30	300-350 ml
Filete de corzo	•	5 – 10	250 ml





D

Wichtige Hinweise

Wenn irgendein Teil Ihres Schnellkochtopfes ersetzt werden muss, achten Sie darauf, dass Sie ein original Ersatzteil verwenden. Für ein erfolgreiches Kochen mit dem Schnellkochtopf muss dieser mindestens zu einem Viertel bis höchstens zu drei Viertel seines Inhalts mit Flüssigkeit, einschließlich der Zutaten, gefüllt sein. Bei der Zubereitung von stark schäumenden Speisen darf der Topf nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein. Achten Sie darauf, dass nie die gesamte Flüssigkeit verdampft, denn dies könnte Schäden zur Folge haben.
Entsorgung: Bitte den Schnellkochtopf im Restmüll entsorgen. Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Garantie

Der Schnellkochtopf ist aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt und hält bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung nahezu ein Leben lang. Wir garantieren, dass der Schnellkochtopf frei von Material- und Konstruktionsfehlern ist. Die bei der Fertigung verarbeiteten Materialien halten höchsten Qualitätsanforderungen stand. Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrolle innerhalb vier Jahren nach dem Kauf eine Reparatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos durchgeführt. Wenden Sie sich in Garantiefällen und zur Bestellung von Ersatzteilen an nebenstehende Adresse.

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Schnellkochtöpfe der einschlägigen EG-Richtlinie (Druckgeräte-Richtlinie) 97/23/EG entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird. Außerdem entsprechen die Artikel der erforderlichen Norm DIN EN 12778:2005-09 zur Erlangung des CE-Zeichens.

EG-Konformitätserklärung (EG-Richtlinie 97/23/EG, DIN EN 12778)

Wir:

Firma: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Straße: Dalberger Straße 20
PLZ, Ort: D-55595 Spabrücken

erklären in alleiniger Verantwortung, dass der Dampfdruckkochtopf

Artikel: Schnellkochtopf Praktika Plus XS
Betriebsdruck: 0,6 bar/1,0 bar
Marke: ELO
Modell: ASC18-2.7
Art. Nr.: 99388

mit der EG Druckgeräterichtlinie 97/23/EG übereinstimmt.

Folgende Richtlinie, harmonisierte Normen, nationale Normen und Spezifikationen wurden angewendet:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08

Herr Erwin Memmesheimer
Spabrücken, 04.11.2010

Der Unterzeichner dieser Erklärung ist Betriebsleiter des o.g. Unternehmens.





Important Note

If any part of your pressure cooker needs replacing, please ensure that you use an original spare part. For successful cooking with the pressure cooker, it must be at least one quarter to maximum three quarters full of liquid including all ingredients. When cooking dishes which create frothing, the pot should never be more than half full. Take care to ensure that all the liquid never evaporates, as this could lead to damage. Disposal: please dispose of your pressure cooker as residual waste. Contribute to protecting the environment. There is a public return system for the disposal of packaging material and old appliances. For further information on addresses and business hours, please consult your local administrative authority or the consumer advice centre.

Guarantee

The pressure cooker is made of high-quality 18/10 stainless steel and will last practically a lifetime if correctly used and looked after. We guarantee that the pressure cooker is free from material and design defects. The materials used in its manufacture have passed the highest quality standards. If, despite our careful inspection processes, your pressure cooker needs repairing within four years of purchase, and this is clearly due to a defect in manufacture or materials, this will be carried out free of charge. Please use the adjacent address for any claims under guarantee and for ordering spare parts.

We herewith confirm that the mentioned pressure cookers comply with the allocated EU-directives (Pressure equipment) 97/23/EG and bulk production will be manufactured accordingly. Furthermore the articles with the standard DIN EN 12778:2005-09 which is necessary to obtain the CE-symbol.

EC Declaration of Conformity
(EC Directive 97/23/EC, DIN EN 12778)

We:

Company:	ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Address:	Dalberger Straße 20
Postcode, city:	D-55595 Spabrücken

declare under our sole responsibility that the pressure cooker

Article:	Praktika Plus XS
Operating pressure:	0,6 bar/1,0 bar
Brand:	ELO
Model No.:	ASC18-2.7
Art. No.:	99388

conforms to the EC Pressure Equipment Directive 97/23/EC.

The following directive, harmonized standards, national standards and specifications were applied:

97/23/EG (Module A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08

Mr. Erwin Memmesheimer
Spabrücken, 04.11.2010

The signatory of this declaration is the Operations Manager of the above mentioned company.





Important

Si une pièce de votre autocuiseur doit être remplacée, veuillez utiliser une pièce de rechange uniquement d'origine. Pour une cuisson réussie avec l'autocuiseur, celui-ci doit être rempli au minimum à un quart jusqu'à trois quarts maximum de son contenu avec du liquide, y compris les ingrédients. Pour la préparation de plats générant beaucoup de mousse, le pot ne doit pas être rempli de plus de la moitié. Faites en sorte que le liquide ne s'évapore jamais dans sa totalité, car ceci pourrait entraîner des dommages. Elimination des déchets: mettre l'autocuiseur dans la poubelle normale. Contribuez à la protection de l'environnement. Il existe un système public de reprise pour l'élimination du matériel d'emballage et des anciens appareils. Pour de plus amples informations concernant adresses et heures d'ouverture, veuillez vous adressez à l'administration municipale ou à l'association des consommateurs.

Garantie

L'autocuiseur est en acier inoxydable 18/10 de qualité et possède une longue espérance de vie lorsqu'il est entretenu et utilisé correctement. Nous garantissons cet autocuiseur contre tout défaut de fabrication et de matériau. Les matériaux travaillés durant la fabrication répondent à des exigences de haute qualité. Si, malgré notre contrôle minutieux, un défaut de matériau ou de fabrication devait apparaître dans les quatre ans après son achat et si l'appareil nécessitait une réparation, celle-ci serait effectuée gratuitement. Au cas où vous souhaiteriez faire appel à la garantie ou commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser à l'adresse ci-contre.

Par la présente, nous déclarons que les autocuiseurs mentionnés sont conformes à la directive européenne correspondante (équipements sous pression) 97/23/CE et que la série est fabriquée en conséquence. En outre, les articles sont conformes à la norme DIN EN 12778:2005-09 nécessaire à l'obtention du symbole CE.

Déclaration de conformité CE (Directive CE 97/23/CE, DIN EN 12778)

Nous,

Entreprise: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Rue: Dalberger Straße 20
Ville: D-55595 Spabrücken

déclarons sous notre responsabilité exclusive, que l'autocuiseur vapeur

Article: Autocuiseur Praktika Plus XS
Pression de fonctionnement: 0,6 bar/1,0 bar
Marque: ELO
N° de modelo.: ASC18-2.7
N° d'art.: 99388

est en conformité avec la directive européenne 97/23/CE.

Cette déclaration de conformité CE atteste que l'autocuiseur susnommé est conforme aux directives harmonisées CE suivantes.

97/23/EG (Module A, B)
DIN EN 12778/09.05
ZEK 01.2-08/12.08

Signature Monsieur Erwin Memmesheimer
Spabrücken, le 04 novembre 2010

Le signataire de cette déclaration est le Directeur de l'entreprise susnommée.





Aviso importante

Si necesita sustituir alguna pieza de su olla a presión, por favor, asegúrese de que se trata de una pieza de repuesto original. Para cocinar adecuadamente con la olla a presión debe llenarse entre uno y tres cuartos de su capacidad entre líquido e ingredientes. Cuando vaya a cocinar alimentos que produzcan mucha espuma, nunca llene la olla a más de la mitad. Asegúrese de que nunca se evapora todo el líquido, ya que entonces se podrían producir daños. Eliminación: Depositar la olla a presión en el contenedor de basura no reciclable. Contribuya a la conservación del medio ambiente. Se encuentra a su disposición un sistema público de reciclaje para embalajes y electrodomésticos usados. Puede recibir más información sobre direcciones y horarios de apertura en su ayuntamiento o en la central de atención al consumidor.

Garantía

La olla a presión está fabricada con acero inoxidable 18/10 de alta calidad y con el uso y cuidado adecuados, puede durar toda una vida. Garantizamos que la olla a presión está libre de cualquier tipo de defecto de material o de fabricación. Los materiales que se han utilizado para la producción de la misma responden a los más altos estándares de calidad. Si a pesar de nuestro cuidadoso control, en el período de cuatro años tras la compra es necesario realizar cualquier tipo de reparación debido a un defecto de material o de fabricación, ésta se realizará de forma totalmente gratuita. En el caso de uso de la garantía y para realizar pedidos de piezas de repuesto diríjase a la dirección adjunta en el lateral.

Por la presente declaramos que las ollas a presión se han fabricado conforme a la vigente directiva de la CE (directiva sobre equipos a presión) 97/23/CE y toda la serie se realizará bajo los mismos patrones. Asimismo, todos los artículos cumplen con la norma DIN EN 12778:2005-09 para obtener el sello de la CE.

Declaración de conformidad de la CE (Directiva de la CE 97/23/CE, DIN EN 12778)

Nosotros:

Empresa: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Calle: Dalberger Straße 20
Código postal, localidad: D-55595 Spabrücken

declaramos bajo nuestra única responsabilidad que la olla de vapor a presión

Artículo:	Olla a presión Praktika Plus XS
Presión de trabajo:	0,6 bar/1,0 bar
Marca:	ELO
Art. n°:	ASC18-2.7
N° d'art.:	99388

ha sido fabricada conforme a la directiva de la CE sobre equipos a presión 97/23/CE.

Se han aplicado las siguientes directivas, normas armonizadas, normas nacionales y especificaciones:

979/23/CE (módulos A, B)
DIN EN 12778/09.05
CCA 01.2-08/12.08

Sr. Erwin Memmesheimer
Spabrücken, 04/11/2010
El firmante de esta declaración es el gerente de la empresa mencionada anteriormente.